Vepřenky s cibulí a hořčicí na chlebě

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

500 g vepřové plece nebo vepřového ořezu bez kostí
50 g žemle nebo veky
10 g soli
50 g stolního oleje
500 g chleba
5 g mleté papriky
1 g mletého pepře
100 g cibule
100 g hořčice

Postup

Maso opereme, nahrubo umeleme, přidáme ve vodě namočenou žemli, kterou předem vymačkáme a jemně umeleme. Dále přidáme sůl, papriku, pepř a vše pečlivě promícháme. Z této masové hmoty tvoříme tenké placičky, které opečeme po obou stranách na oleji dozlatova. Podáváme na krajíčku chleba, vepřenku pomažeme hořčicí a posypeme jemně nakrájenou cibulí. Místo hořčice můžeme použít tatarku nebo kečup.